Mejillones en escabeche

Einleitung

Zutaten (2 Schälchen): 750 Gramm Miesmuscheln | 150 Milliliter Weißwein | 1 Knoblauchzehe | 1 Lorbeerblatt | 75 Milliliter Olivenöl | 25 Milliliter Rotweinessig | 1 Teelöffel Paprikapulver | 0,5 Teelöffel Salz

Zubereitung (12 Stunde): 1. Muscheln gründlich waschen und geöffnete Muscheln aussortieren. 2. Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen. 3. Muscheln (am besten in einem Dünsteinsatz) hinzugeben, Deckel schließen. 4. Muscheln dämpfen, bis sie sich öffnen (circa 8-10 Minuten). 5. In der Zwischenzeit den Knoblauch fein hacken. 6. Muscheln herausnehmen und geschlossene aussortieren. 7. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Lorbeer und Knoblauch hinzugeben. 8. Sobald der Knoblauch Farbe nimmt, Paprikapulver und Salz einrühren, dann mit dem Essig ablöschen. 9. Muscheln aus der Schale lösen, dann mit dem heißen Sud übergießen. 10. Muscheln über Nacht im Kühlschrank im Sud ziehen lassen.

Dazu passt hervorragend: Tapas-Brot! Jetzt weitere Tapas-Rezepte, mehr spanische Rezepte und weitere Rezepte mit Muscheln oder gleich alle Fisch & Meeresfrüchte Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 338 Kalorien | 12,9 Gramm Fett | 24,5 Gramm Kohlenhydrate | 19,9 Gramm Eiweiß